Для изготовления разного рода кондитерского сырья применяется промышленная тестораскаточная машина для крутого теста. Зачастую, данный агрегат используется для производства пельменей, чебуреков и хинкалей. Из-за того, что устройство позволяет устанавливать нужную толщину теста, размер конечного продукта является идеальным для потребителя.

## Система работы

Агрегат состоит из прочной металлической конструкции. Внутри находятся всё необходимое для деятельности – это и отсек для теста, и электропривод, и пульт управления. При начале работы тесто отправляется в отсек, затем, на валики, которые его раскатывают. Из-за того, что расстояние между валиками регулируется, тесто получается необходимой толщины.

## Особенности использования техники

В сравнении с конкурентами, этот аппарат выигрывает в большой производительности. У тестораскаточной машины есть немалый список отличительных особенностей:

* Небольшой размер техники позволяет использовать её в весьма ограниченном пространстве;
* Диапазон регулировки толщины теста варьируется от четырех до двадцати миллиметров;
* В стандартной комплектации имеется два дополнительных валика;
* Аппарат весьма экономичен относительно электроэнергии.

Также, в преимущества можно записать возможность адаптировать автоматическую систему «ТРМ-400» под необходимый тип производящегося сырья.

## Где купить тестораскаточную машину в Ставрополе

Мы предлагаем Вам приобрести электрическое профессиональное оборудование именно в нашей компании. Мы обеспечиваем большой набор преимуществ благодаря собственному производству. Низкая цена вкупе с быстрым производством техники оставят у Вас лишь хорошие впечатления. Наша компания доставит товар в любое удобное для Вас время. Штатные специалисты помогут установить оборудование в самом тесном помещении и сделают первоначальную настройку для удобного и качественного производства. Для оформления заказа звоните по номеру телефона 8-800-350-44-39 или оставьте заявку на электронной почте, и мы в скором времени свяжемся с Вами!